



～厳選素材で五感を使ってアレンジビュッフェ～



Sizzle



人気のチーズフォンデュソース
いろいろな食材にかけてアレンジ



小樽らしい海鮮も豊富にご用意



目の前でシェフが調理する
ライブコーナーが人気



原産地ハムのカッティングサービス

ランチビュッフェ 2025年1月～3月 メニュー

【前菜】

- キノコと野菜、アブリコットのマリネ
- 噴火湾産アジの南蛮漬け
- サーモンの冷製バジルソース
- 海老とブロッコリーのペペロンチーノ

【人気ライブコーナー】

- 野菜のチーズフォンデュソース
- ホエー豚と野菜の串焼き
- 牛肉のステーキ 和風ソース
- ハモンセラーノ

【魚料理】

- シーフードドリア
- 道産真鱈のヴァブール トマトソース
- 鶏ゴボウつみれと冬瓜の鶏出し煮

【ご飯・カレー】

- 鮭とワカメご飯

【蒸し物】

- 海老焼売
- 肉まん

【肉料理】

- 余市産麦豚の塩麹焼き
- チキンと野菜のクリームシチュー

【デザート】

- ホテル特製北海道牛乳プリン
- バイクドチーズケーキ
- リンゴのゼリー
- 大学イモ

【サンドウィッチ】

- ミニドック
- さつまいもとレーズン・クルミ入り全粒粉ロールサンド

定番
ビュッフェ
メニュー

サラダ

- キクラゲ各種
(レタス3種、トビロシ3種)

パスタ・洋食

- 本日の日替パスタ
(ニョッキ/ペンネ)

スープ・汁物

- 本日のクリームスープ
(味噌汁)
- (葱、切落否、曜日別)
- スープカレー
- パン
- 道産小麦用パン3種
(バター、ジャム3種)

海鮮・ご飯物

- 海鮮各種
(塩漬、甘辛炒、サーモン等)
- 白飯

和食

- 小樽名物 ぜんざい
- ツボ餅、白あん子

デザート

- プチシュー2種
- 白玉ぜんざい
- アイスクリーム2種

アブリコトバー

- コーヒー、紅茶1種、アイスティー
- ウーロン茶、オレンジジュース
- 牛乳、サブリッセルドリンク
- ザワークラウト、ピネappleドリンク

料金

一般 ¥2,530(税込)

シルバー(65歳以上) ¥1,980(税込)

小学生 ¥1,430(税込) 未就学: 無料

営業時間

11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00) 90分制

席数

100席

支払い

現金、各種クレジットカード、PayPay利用可能

- 週末・日曜はご予約をご推奨しております。
(平日でも団体様ご予約にて満席となる場合がございます。)
- 営業時間及び営業内容・料金等が変更となる場合がございます。
- シルバー割引ご利用の場合、年齢の確認ができる証明書をお持ちくださいませ。
- 仕入れや市場により急遽メニュー内容の変更となる場合がございます。
- 写真はイメージでございます。



ワインビュッフェ
+1,500円(税込)

おたる醸造ワインや世界各国のワインや
ランチのお料理に合わせてのメニューも豊富の
ワインが自由にお楽しみいただけます。
スローテキング、赤、白ワイン、全10種以上



HOTEL NORD
OTARU

ホテルノルド小樽

〒047-0031 北海道小樽市色内1-4-16
www.hotelnord.co.jp

ご予約・お問合せ

0134-24-0500

E-mail otaru-nord@mystays.com



ランチの
WEBでの
ご予約は
こちらから

公式ホームページ nord-sizzle.com

ノルド小樽 シズル 検索

